**Efecto de aceites esenciales de ajo, tomillo y coriandro sobre las características sensoriales de emulsiones de aceite de canola en jugo de yacón que modelan aderezos saludables para ensaladas**

Hooft J.P. (1), Zalazar A.L. NJ (1,2), Campos C.A. (1,2), Gliemmo M.F. (1,2)

(1) Facultad de Ciencias Exactas y Naturales, Departamento de Industrias, Universidad de Buenos Aires, Intendente Güiraldes 2160, Buenos Aires, Buenos Aires, Argentina.

(2) CONICET - Instituto de Tecnología de Alimentos y Procesos Químicos (ITAPROQ), Intendente Güiraldes 2160, Buenos Aires, Buenos Aires, Argentina.

Dirección de e-mail: aldizalazar@hotmail.com

RESUMEN

El uso de aceites esenciales en combinación con otros métodos para la preservación de alimentos es una posible estrategia para disminuir la severidad de los tratamientos de preservación y aumentar la vida útil de los alimentos. Sin embargo, su presencia puede influir negativamente sobre la aceptabilidad del alimento. Por ello, en el presente trabajo se evaluó el efecto de distintas combinaciones de aceites esenciales sobre las características sensoriales de emulsiones que modelan aderezos saludables para ensaladas. Para tal fin, se elaboraron 13 emulsiones conteniendo distintas concentraciones de aceites esenciales de ajo (AEA), tomillo (AET) y coriandro (AEC) en un rango de 0 a 250 ppm. Las emulsiones se elaboraron adicionando un 26% p/p de aceite de canola junto con los aceites esenciales a una fase acuosa que contenía jugo de yacón (80%p/p), xilitol (16%p/p), goma xántica (0,58%p/p), NaCl (1,2%p/p), bagazo de yacón (2,4%p/p) y sorbato de potasio (0,136%p/p), empleando un homogeneizador de alta velocidad. Sesenta consumidores evaluaron la aceptabilidad global (AG) y el olor mediante una escala hedónica (7 puntos) y la intensidad a especias mediante una escala de punto ideal (5 puntos). Se realizó un análisis de varianza de los promedios de la AG y del olor. Además, se calculó el índice de agrado (porcentaje de consumidores que evaluaron con una puntuación ≥ 5 en las escalas hedónicas). Se observaron diferencias significativas entre los sistemas, siendo los siguientes los que mostraron mayores valores de AG y olor: (a) 125 ppm de cada aceite esencial; (b) 125 ppm AEA/250 ppm AET/250 ppm AEC y (c) 250 ppm AEA/125 ppm AEC. Además, estos sistemas mostraron los mayores porcentajes de agrado de la AG (62-67%) y del olor (59-70%) mientras que la intensidad a especias fue equilibrada para (a), y justa-fuerte para (b) y (c). Por otra parte, se observó, en general, que la intensidad a especias fue justa-fuerte para aquellos sistemas con mayor contenido de AET o AEA (250 ppm) y, en los sistemas que contenían 125 ppm de cada aceite esencial por separado, fue justa-débil en presencia de AEC. Esto sugiere que el AEC es el que tiene un menor aporte sobre la intensidad a especias y que, los sistemas (b) y (c), a pesar de tener alto contenido de AET y AEA, respectivamente, tuvieron una buena aceptabilidad por los consumidores. En conclusión, se pudieron seleccionar tres mezclas de aceites esenciales con adecuada aceptabilidad. Se destaca la relevancia de la presencia de aceites esenciales en la formulación de aderezos saludables para ensalada sensorialmente aceptables.

Palabras clave: aceptabilidad global, análisis sensorial, olor, sabor a especias